

Scritto da Roberto Esse

Venerdì 30 Maggio 2014 11:43 -



Napoli: Il medaglione del Monaco rende piu' fresca l'estate, L'ultima delizia targata PEROL CARNI, la braceria di eccellenza campana

Arriva la grande novità dell'estate 2014 targata PEROL CARNI. L'azienda dei "dottori della carne" propone nella braceria di ECCELLENZE CAMPANE un piatto fresco fresco, ideato proprio per le sere calde che sono ormai arrivate.

Nasce così il MEDAGLIONE DEL MONACO. Fin dalla sua prima apparizione ha deliziato il palato di quanti hanno avuto la fortuna di assaggiarlo nell'anteprima andata in scena qualche sera fa. Accompagnato da un contorno di verdura ed innaffiato da un bianco freddo della Campania è pronto per accontentare quanti vogliono mangiare con gusto e qualità e senza appesantirsi troppo.

Un prodotto esclusivo. I MEDAGLIONI DEL MONACO sono ottenuti da un formaggio a pasta filata fresco, prodotto esclusivamente con latte crudo proveniente da vacche allevate nell'area della Penisola Sorrentina, con una piccola percentuale di bovine di razza Agerolese.

Una volta tagliate le fette queste vengono cotte su brace per pochi minuti e servite con una "spolverata" di provolone del Monaco DOP.

I MEDAGLIONI DEL MONACO si trovano ESCLUSIVAMENTE nel menù della Perol Carni ad ECCELLENZE CAMPANE in via Brin 69 a Napoli.

Per informazioni

Roberto Esse

339.35.96.743

esse.roberto.esse@gmail.com